



Cafeteria Berufsschule für Gestaltung Cateringangebot

«Gastfreundschaft sinnlich erleben»

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen und Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis werden zu lassen! Ob eine kleine, feine Kaffeepause, ein gediegener Apéro, ein kreativer Stehlunch oder ein mehrgängiges, am Tisch serviertes Essen – gerne stellen wir für Sie das Passende zusammen.

Frau Irene Lindinger steht Ihnen jederzeit als kompetente Ansprechpartnerin für eine persönliche Beratung und Fragen zur Verfügung.

Ihr ZFV-Team von der Cafeteria Berufsschule für Gestaltung

Kontakt

Adresse

Cafeteria Berufsschule für Gestaltung
Ausstellungsstrasse 104
CH-8005 Zürich

T +41 44 446 97 81

F +41 44 271 07 52

limmatplatz@zfv.ch

Betriebsleiterin

Irene Lindinger

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Pausenverpflegung	5
Apéros und Snacks	6
Süsse Köstlichkeiten	9
Glutenfreie Alternativen	10
Stehlunch, Mittag- oder Abendessen	10
Getränke	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen	12

Pausenverpflegung

Wir machen Ihre Pause zum genussvollen, stärkenden Erlebnis und stellen gerne ein persönliches Angebot für Sie zusammen.

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwaser mit Kohlensäure	100 cl	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	150 cl	5.50
Süssgetränke PET	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	6.00
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	7.50

Gipfel und Brötchen

Buttergipfel, Laugengipfel	Stück	1.60
Nussbrötchen, Semmel, Laugenbrötchen, Weggli, Bürli, Maisbrötchen, Walliser Brötchen	Stück	1.60
Diverse Partybrötchen	Stück	1.30

Süsse Köstlichkeiten

Mini-Teegebäck	Stück	1.60
Fruchttörtchen Mini mit Früchten Ihrer Wahl	Stück	1.60
Fruchttörtchen Midi mit Früchten Ihrer Wahl	Stück	2.80
Fruchttörtchen Maxi mit Früchten Ihrer Wahl	Stück	3.80

Apéros und Snacks

Partybrötchen

Nussbrötchen, Laugenbrötchen, Olivenbrötchen, Sojabrötchen, Walliser Brötchen, Brioche, Focaccia, Vollkornbrötchen, Ciabattabrötchen

Füllungen mit Fleisch oder Fisch

Bresaola, Bündnerfleisch, Salami, Vorderschinken, geräucherte Trutenbrust, Roastbeef, Rohschinken, Fleischkäse, Schweinskräuterbraten, norwegischer Rauchlachs	Stück	2.80
--	-------	------

Vegetarische Füllungen

Tomaten-Mozzarella, Eischeiben, Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Käsecreme, grüner Spargel (Saison)	Stück	2.80
---	-------	------

Rondinos

Rondinos sind runde Grahambrotscheiben.

Belegt mit Fleisch oder Fisch

Bresaola, Bündnerfleisch, Salami, Vorderschinken, geräucherte Trutenbrust, Roastbeef, Rohschinken, Fleischkäse, Schweinskräuterbraten, norwegischer Rauchlachs, 2 Riesencrevetten, Mousse von Kalbfleisch, Rauchlachs oder Thon	Stück	2.80
---	-------	------

Vegetarisch belegt

Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Eischeiben, Gruyère, Emmentaler, Tilsiter, Camembert, Kräuterfrischkäse, Käsecreme, grüner Spargel (Saison), Kräuterkäse, Roquefort und Gorgonzola	Stück	2.80
---	-------	------

Smörebröd

Toastbrot mit Rauchlachs oder geräuchertem Forellenfilet	Stück	3.00
--	-------	------

Kalte Spiesschen

Charantaise Melone mit Rohschinken	Stück	2.40
Crevetten oder Gemüse mit Dip	Stück	2.40
Provolone und Cherrytomaten	Stück	2.40
Käse und Oliven	Stück	2.40
Gruyère und Früchte	Stück	2.40

Warme Spiesschen

Poulet Hot Chili, Sweet and Sour, Curry Sesam oder Zitronenpfeffer	Stück	3.50
Crevetten	Stück	2.40
Gemüse	Stück	2.40
Tofu asiatische Art	Stück	2.40

Artischockenboden, Mini-Choux, Zucchetti- oder Gurkensockel

Belegt mit Rauchlachstatar, Thonmousse, Frischkäsecreme, Kräutermousse	Stück	2.40
--	-------	------

Crêpes roulées

Gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, norwegischem Rauchlachs, Gemüse-, Kräuter- oder Tomatenmousse	Stück	2.40
--	-------	------

Potpourri

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	7.00
Gebrochener Parmesan, Provolonewürfel, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfel	Portion	7.00
Ergänzt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola oder Mostbröckli	Portion	8.50

Kalte Snacks

Apéro-Kalbfleischpastete	Stück	2.40
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.40
Gemüestängelchen mit diversen Dips	Portion	3.00
Gespickter Käseigel	Stück	65.00
Pain Surprise von der Bäckerei Kleiner, 32 Einheiten	Stück	95.00

Warme Snacks

Bruschetta mit Tomaten und Oliven	Stück	2.40
Focaccia mit Tomaten und Kräutern	Stück	2.40
Falaffelkugel mit Dip	2 Stück	2.40
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sojasauce	2 Stück	2.40
Chili-Poppers mit Cream Cheese	Stück	2.40
Panierte Riesencrevette «Butterfly»	Stück	2.40
Küchlein mit Spinat, Broccoli, Käse, Gemüse oder Speck und Käse	Stück	2.40
Krapfen mit Rindfleisch-, Poulet- oder Frischlachsfüllung	Stück	2.80
Krapfen mit Spinat und Fetakäse, Pilz- oder Gemüsefüllung	Stück	2.80

Aus dem Shotglas

Erfrischende Gazpacho	Stück	3.50
Gemüsemousse	Stück	3.50
Pilzmousse	Stück	3.50
Gemüsedip auf Avocado-creme	Stück	3.50
Exotischer Mini-Fruchtcocktail	Stück	3.50

Aus dem Schälchen kalt

Spargelsalat mit Kräutervinaigrette (Saison)	Stück	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat	Stück	4.50
Falaffelkugel auf Taboulesalat mit Minze	Stück	4.50
Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	Stück	4.50

Apérogebäck

Apéro-Blätterteigflûtes	100 g	6.70
Frisch geröstete Cashew Nuts	100 g	4.70
Frisch geröstete Mandeln	100 g	4.70
Marinierte, gefüllte Oliven	100 g	4.70
Mini-Focaccia mit Kräutern	Stück	2.40
Mini-Focaccia mit Tomaten	Stück	2.40

Süsse Köstlichkeiten

Fruchttörtchen Mini

Belegt mit Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Mandarinen, Tarocco Orangen (Saison), Mini-Vermicelles (Oktober bis Januar)	Stück	1.60
--	-------	------

Andere Sorten sind auf Wunsch und je nach Saison möglich.

Fruchttörtchen Midi

Beachten Sie hierzu die Variationen unter Fruchttörtchen Mini.	Stück	2.80
--	-------	------

Fruchttörtchen Maxi

Beachten Sie hierzu die Variationen unter Fruchttörtchen Mini.	Stück	3.80
--	-------	------

Party-Teegebäck

Schokoladenschnitte, Brownie, Pain au Chocolat, Apfelstrudel, Ananasblume, Aprikosenstreusel, Nuss- und Mandelschnecke, Apfel- und Rüblikuchen, Mini-Choux gefüllt mit diversen Cremes, Mini-Heidelbeermuffin, Mini-Weihnachtsmuffin (November bis Dezember)	Stück	1.60
--	-------	------

Glutenfreie Alternativen

Glutenfreie Baguettes mit Belag Ihrer Wahl	Stück	2.80
Zucchetti- oder Gurkensockel gefüllt mit Pilz- oder Gemüse mousse	Stück	2.40
Artischockenboden mit Lachstatar	Stück	2.40
Provolone-Tomaten-Olivenspiesschen	Stück	2.40
Crevettenspiesschen kalt oder warm	Stück	2.40
Mini-Kartoffel mit Käse-Tomatenfüllung	Stück	2.40
Gemüsespiesschen	Stück	2.40
Fruchtspiesschen	Stück	2.40

Stehlunch, Mittag- oder Abendessen

Ob Stehlunch, Buffet oder Galadinner – wir setzen Ihre Wünsche in die Tat um. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen eine passende Offerte zusammen.

Getränke

Prosecco

Loredan Gasparini IGT	75 cl	30.00
-----------------------	-------	-------

Weissweine

Fechy, la Cote, AOC, Waadt, Schweiz	50cl	18.50
Petit Arvine de Chamoson, Giroud Vins, Waadt, Schweiz	75 cl	35.00

Rotweine

Salvagnin Beausillon AOC, Berthaudin, Waadt, Schweiz	50cl	18.50
Humagne rouge de Chamoson, Giroud Vins, Waadt, Schweiz	75 cl	35.00

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
-----------------------------	-------	------

Heissgetränke

Bio Kaffee Faire Trade Max Havelaar	Tasse	2.50
Diverse Teesorten	Tasse	2.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser mit Kohlensäure	100 cl	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	150 cl	5.50
Süssgetränke PET	50 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	6.00
Ramseier Süssmost mit Kohlensäure	150 cl	7.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Bestellung und Annullationsbedingungen

Die Bestellung muss drei Tage vor dem Anlass erfolgen. Die von Ihnen genannte Personenzahl 48 Stunden im Voraus gilt als verbindlich für die Bestellung und Verrechnung. Es gelten folgende Annullationsbedingungen:

Annullation erfolgt weniger als 48 Stunden vor dem Anlass: 50 % der bestätigten Leistungen

Annullation erfolgt weniger als 24 Stunden vor dem Anlass: 80 % der bestätigten Leistungen

Mitarbeiterkosten

Wird ein Anlass durch einen Mitarbeitenden der Cafeteria Berufsschule für Gestaltung betreut und durchgeführt, werden Mitarbeiterstunden verrechnet. Die Kosten werden nach effektivem Aufwand berechnet.

Montag bis Freitag	Stunde	48.00
Samstag und Sonntag	Stunde	50.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende der Cafeteria Berufsschule für Gestaltung ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Miete

Gläser	Stück	0.50
Teller, Kaffeegeschirr (Set), Besteck (Set)	Stück	1.00

Transport

Die Transportkosten werden je nach Distanz zum Veranstaltungsort und Anzahl eingesetzter Fahrzeuge berechnet. Gerne erstellen wir für Sie eine entsprechende Offerte.